



SAUTER

WIJNEN

Famille Laplace Maydie 2018 Madiran AOP Vin de Liqueur



Culinair

Blauwe kazen en chocolade-desserts vormen met de Maydie sublieme combinaties.

Druif/Druiven

100% Tannat.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2036

Alcohol percentage

17,0%

Inhoud

0,5

Kleur

Hecht en volstrekt ondoorzichtig. Als er één wijn zou zijn die doorgaat voor de kwalificatie 'opaak', dan is het deze wijn wel.

Neus

Blind geproefd zouden we er zonder meer van uitgaan dat we een piepjonge vintage port in het glas hebben. Niets is minder waar...

Onwaarschijnlijk dat ook dit gemaakt kan worden van die weerbarstige Tannat-druif. Wat een intense neus: confiture van zwarte bessen, maar ook de rijpste bramen, krenten, pure Valrhona-chocolade en zelfs wat geroosterde (wal)noot.

Smaak

Wat een entree! Zoet, maar dan wel voorzien van een delicate fijnheid en een textuur die eerder lijkt op kantwerk. Prachtig vol mondgevoel, filmend, een wat dikkere structuur dan een 'gewone' wijn. Hartverwarmend, maar op geen moment zwaar of overdadig. De smakelijke wijnzuren zorgen voor de balans. Fenomenaal glas (dessert)wijn.

Bodem

De familie Laplace bezit 60 hectaren binnen de herkomstbenamingen Madiran en Pacherenc de Vic Bilh. Wijngaarden gelegen op de uitlopers van de Pyreneeën onder klimaatinvloeden van de Atlantische Oceaan. De bodemsamenstelling is rijk aan kiezel, quartz-zand in een kleirijke, goed drainerende bodem.

Vinificatie

Na de persing van de handmatig geselecteerde Tannat-druiven wordt wijnalcohol toegevoegd zodat de van nature aanwezige suikers niet de gelegenheid krijgen zich tijdens de vergisting om te zetten in alcohol.